ANNO QUARTO — N. 27. SABBATO 4 OTTOBRE 1845

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ENOLOGIA

DELL' USO DEL ZUCCHERO PER MIGLIORARE I VINI

Avviene qualche volta che le uve non sieno giunte a perfetta maturità, come è il caso in quest' anno, dipendente dalla umidità e dal freddo, ed allora il vino contiene un eccesso di tartrato acido di potassa (cremor di tartaro) e degli acidi vegetali liberi; per cui esso riesce poco alcoolico, e di sapor aspro. Si rimedia alla mancanza di alcool introducendo nel mosto un principio zuccherino. Ora i vignaiuoli non considerano più una frode il porvi del zucchero d' amido per migliorare il vino della sua crudezza. E' questa una pratica che si estende sempre più, e che devesi alla perfetta identità della glucosa *col zucchero di uva. I chimici hanno trovato il modo di estrarre la* glucosa *dall' amido, e gli diedero il nome di* desterina, *che altro non è che la sostanza solubile della fecula scoperta da* Raspail. *Se ne fa un grande commercio, e si prepara coll' orzo germinato, seccato ad una bassa temperatura, e macinato. Ve ne vogliono dalle 5 alle 10 parti per reagire su 100 di fecula. Si pone in una caldaja 400 chil. d' acqua, supponendo che si lavori su 100 di amido; quando la temperatura è a circa 27.° centigradi, vi si stempra la farina d' orzo germinato; si riscalda fino ai 60.° cent., s' introduce allora la fecula, agitando continuamente la massa con un riavolo di legno. Si cerca di mantenere la temperatura fra i 65.° e 70.° cent., e non bisogna oltrepassare i 75.° Dopo mezz' ora, il liquido si chiarifica, e diviene liquido come l' acqua. Allora s' inalza sollecitamente la temperatura a 90.° o 100.° si lascia riposare, si filtra, e si evapora rapidamente, levando le schiume che vi si formano. Il liquore è bastantemente concentrato quando scorre dallo schiumatojo in ampia cascata. Si versa il sciroppo nei recipienti, ne' quali col raffreddamento si rapprende in una gelatina opaca.*

Abbiamo fatto precedere queste poche parole al seguente articolo del Repertorio d' Agricoltura.

Chaptal suggerì l' aggiunta dello zucchero di canna alle materie zuccherine, quando queste si trovano in proporzione minore nel mosto. Ma ben presto si ri-

conobbe che se il vino guadagnava in forza, conservava un sapore disaggradevole zuccherino nel quale predominava quello del cannamele ricavato dalla melassa. Lo zucchero, sia di canna che di barbabietole è solo in parte decomposto dalla fermentazione vinosa; questo metodo venne perciò abbandonato dopo quello proposto da *Parmentier*, ed in seguito da *Mollerat*. Consisteva nell'aggiungere al mosto, zuccaro d'uva; questo vi produce una completa fermentazione, ed il vino che ne risulta ha un sapore schietto e ricco in alcool. Ma questo mezzo era dispendioso e non fu seguitato. In tale stato di cose la scoperta del chimico russo *Kirchoff* non poteva rimanere senza applicazione. Si riconobbe che lo zucchero ottenuto dalla reazione dell'acido solforico sulla fecola del pomo da terra era identico a quello di uva; mescolato al pari di questo col mosto, scompariva affatto durante la fermentazione per dar luogo ad una abbondante dose di alcool. Le esperienze si moltiplicarono, e si ebbe per l'economia il più completo successo, per cui le fabbriche di fecola ricevettero un nuovo impulso. Si prepararono grandi quantità di zuccaro sotto forma di siroppo, chiamato siroppo di desterina per uso dei fabbricanti d'acquavite, di aceto, e dei fabbricatori di birra. I vignaiuoli del centro della Francia principiano ad adoperarne.

Una fabbrica di fecola, della quale tacerò l'alto patrocinio, da due anni è in attività alle porte della nostra città (*Bordeaux*). Molti illuminati proprietarii non esitarono a dar ordine di preparare siroppi pel miglioramento de'loro vini. L'onorevole nostro presidente (del comizio agricola di Riom) il sig. conte di *Chabrol*, vorrà ben permettermi di qui registrare il suo nome, avendo egli fatto il più grand' uso di questo siroppo. Me lo permetterà ben anco il sig. *Simmonet* per averlo adoperato nei suoi vini di Châteaugay, uso che egli si propone di continuare e di estendere in quest' anno.

Prima d'impiegare questo siroppo bisogna conoscere la ricchezza del mosto. Se non pesa all'areometro undici o dodici gradi, vi si aggiungono cinquecento grammi di siroppo a trentatre gradi di concentrazione, per quindici litri di mosto da arricchire d'un grado, e così proporzionatamente secondo il numero dei gradi, ai quali si vuole che arrivi il mosto. Un grado e mezzo di mosto darà un grado di forza al vino.

Per far uso del siroppo di desterina bisognerà allungarlo, in cinque o sei volte almeno il suo peso del mosto; ed in questo stato si verserà sulla vendemmia che si rimenerà per rendere completo il miscuglio.

Una nota intorno a questo argomento e sulla coltivazione della vigna verrà pubblicata dal sig. *Treboul* fabbricante di fecola a Riom.

AGRICOLTURA

NOTIZIE CAMPESTRI DEL MESE DI SETTEMBRE E UNA DOLOROSA CRONACA.

Potete far di tutto per non essere piagnoloso, ma non giova, convien proprio battere questa via, se le circostanze vi trascinano. Avea progettato di non raccontare disgrazie, nè infortunj, nè miserie; mi avea fabbricato un sogno bellissimo; vedeva cogli occhi della mente il cielo fatto benigno, il sole ricomparso con tutta la sua maestà, le notti belle e serene; vedeva i campi rigogliosi d'uva matura, i granai ricolmi di biade, i terreni solcati dall'aratro che coglievano nel loro seno la nuova semente. Peccato che fosse un sogno! e a me tocca di dire quello che è, avvenga che vuole.

Incendj e diluvj, abbruciamenti e allagamenti di città; pioggie continue che danneggiarono tutti i raccolti e non permisero di lavorare i terreni; la malattia terribile dei pomi di terra e di molti

legumi, uno spavento generale come se la fame furibonda fosse alla portà di tutti. Eccovi il quadro secco ed arido di questo mese: veniamo ai particolari.

Sugl' incendj ci fermeremo a' più notabili. A Matansa nell' Avana uno ne avvenne sì terribile e vasto che si valuta la perdita ad undici milioni di franchi; quello successo all' Avre consumò la segheria di tavole a vapore di proprietà del sig. Manneville, bravo artefice che fu premiato della medaglia d' oro all' ultima esposizione a Parigi. Sulle rive europee del Bosforo, un incendio, che durò sei ore, produsse danni grandissimi; un altro più spaventevole ancora si sviluppò a Burnhaupt-le-Bas (Alto-Reno) che durò tutta la notte, e divorò ventidue case, riducendo molte famiglie prive di tutto. Nella città di Porto-Novo un incendio distrusse l' Oceano, albergo bellissimo composto di 208 camere, che costò 36,000 dollari. Esso successe mentre cencinquanta forestieri pranzavano, e vi rimase vittima il sig. Samuele Fowler Gardiner, uno de' più ricchi e de' più stimabili abitanti di Porto-Novo. A Luck, nella Volinia

Dal suol fiammifera colonna levasi
Guizzando, e rapida per lungo tramite
Di vento a furia turgendo inoltrasi;
Qual vampa torbida dal forno al margine
Sfolgora l' aere, travi precipitano,
Pali si schiantano, finestre scricchiolano,
Bambini gridano, madri delirano,
E travolti e sepolti gli animai
Sotto frantumi e tronchi levan guai.
Tutto è correr, salvarsi, fuggire;
È la notte splendente qual giorno;

e al comparir del nuovo dì non altro scorgesi della misera e sconsolata Luck che un mucchio di cenere. Era la sesta volta che in pochi mesi Luck bruciava!

Dagl' incendj così terribili e distruttori, passiamo agli uragani, meteora devastatrice, e non meno spaventevole di quelli. Le notizie di Avre annunziano gravi danni avvenuti sulle coste dell' Oceano, e che derivarono dall' uragano che fu sì tremendo alla città di Roano. Era il 19 agosto, giorno della *sizigia*, già avvertita siccome quella che dovea produrre una delle tre maggiori maree di questo anno. Quando avvengono le *sizigie*, i due astri si trovano nel medesimo meridiano; la massa dell' Oceano essendo eccitata dalla loro doppia attrazione, l' altezza delle maree giunge alla massima possibile. Se a questa circostanza vi si unisce una causa meteorica simile a quella che produce gli uragani, si comprenderà ben tosto tutta la forza di distruzione che una corrente d' aria può presentare nella rapidità del suo corso; poichè i fisici avendo calcolato che la velocità media del vento essendo di 10 a 12 leghe per ora, può elevarsi in certi casi fino ad una velocità di 20 a 30 leghe.

Molte parti dell' Olanda furono devastate dall' uragano. Ad Aarlanderveen una tromba d' acqua produsse guasti grandissimi. Poco mancò che in Francia la città di Treves non fosse distrutta da una tromba terribile, la quale cagionò danni grandissimi lungo la Mosella, radendo i sobborghi di San Matteo e Santa Croce, rompendo vetri, sfondando porte e finestre, trasportando i tetti. Molti pioppi, e noci, e alberi fruttiferi furono sradicati, e la torre di una piccola chiesa venne atterrata. Le campagne di quei dintorni sono distrutte; nessuna cosa fu salva. A Nova-Yorck un uragano sradicò molte piante, e il fulmine colpì alcune case nella città.

Le innondazioni che durarono otto interi giorni rovinarono interamente l' alta e la bassa Ungaria. Non solo le raccolte furono distrutte, i villaggi portati via, ma i boschi stessi furono danneggiati dalla violenza dei torrenti. Molti perdettero la vita in questo disastro. È impossibile formarsi un' idea della prepotenza dei torrenti e delle loro irruzioni istantanee su tutti i punti. A Mikoltz trenta abitanti caddero col ponte nel fiume. Le innondazioni del Tirolo, di Verona, di Vicenza, di Padova furono fra le più funeste che si abbia colà memoria. Messi distrutte, dighe rovesciate, ponti atterrati, terreni condotti via dalle acque. A Trento le acque giunsero a tale altezza, che nessun vivente ricorda l' uguale. Tutta quanta è vasta la bassa pianura da Gardolo fin oltre Matarello, non presentava se non un torbido lago attraversato in varie direzioni da larghe e rovinose correnti, che sboccavano dalle rotte degli argini rovesciati. I campi fecondi e ricchi dell' imminente raccolto sparirono, e non sovrastavano alle acque che le chiome dei gelsi e dei salici, funesti segnali di tanto naufragio. A Verona e Padova correvano per le vie le acque, e gran parte di que-

ste città pareva che sorgesse dall' onde; spettacolo miserando e funesto, al quale per quanto potè la mano caritatevole dell' uomo si prestò, e gli atti pietosi furon molti. E come se il male non fosse stato abbastanza grave, un'altra calamità sovrastò alla infelice Padova, che una tempesta devastatrice desolò molta ampia superficie del suo agro.

Intanto che nell' Occidente dell' Europa tutti movon lamento delle continue pioggie, e mentre nell' Inghilterra per il freddo e per l' umido si prevede un cattivo raccolto, nell' Oriente per lo contrario e nel Settentrione regnò un calore asciutto insopportabile. I giornali Svedesi annunziano ogni spruzzo di pioggia come un avvenimento felice, ed il mezzogiorno della Russia si duole del caldo e della totale mancanza di pioggia. Tutto è seccato a Sympheropel, i fiumi sono asciutti, il ricolto è cattivo ad eccezione dei pomi di terra che sono riusciti eccellenti. Il ricolto del fieno, nelle praterie migliori, è appena il quarto di quello dell'anno scorso; negli altri luoghi soltanto il decimo ed anche il ventesimo, ed in alcuni è stato perfino del tutto mancante. Nei giornali di Nova-Yorck si legge che nei distretti di Charleston, di Richland, di Lexington, di Orangeburg, di Barnwell ed altri, la siccità è tale che non si otterrà che la metà di una raccolta ordinaria. In molti distretti i grani sono assolutamente bruciati alla superficie del suolo; nelle foreste gli alberi sono spogli di foglie, e diseccati come nell' inverno. A Nova-Orleans il termometro salì a 97 gradi di Fahrenheit (quasi 27 del term. Reaum.), e molte persone perirono dal caldo; a Nova-Yorck salì fino ai 99 gr. di Fahr, e alcuni uomini perirono camminando per le strade colpiti da congestione cerebrale.

Questa notabile differenza di stagioni del corrente anno fra l' Europa Orientale e Settentrionale, e l' Europa Occidentale, è al più alto grado meritevole dell' attenzione dei meteorologi. A non perder tempo è già venuto innanzi il Professore Olandese Ugolino Van-Vied, il quale pretende di aver scoperta l' origine dei frequenti sconcerti atmosferici, che a questi di esercitarono un' influenza dannosa su tutte le parti del mondo civilizzato. Vuole che il *vapore* ne sia la causa motrice, il quale sollevando le parti sottili de' corpi umidi, rendute oltremodo leggieri dal calore, formi de' vapori densi quali escono dai fiumi, stagni e paludi, e ragunati nei campi aerei, convertino i mestrui salini in pioggia, grandine, bufere, ecc.: perciò egli dottrinalmente qualifica il vapore col logico predicato di *nubilus*, che al dire di Chiabrera si potrebbe tradurre *nubaddensatore*. Questa ipotesi è veramente strana, e non meno strana dell' altra che fu annunziata non sono molti anni, ed ora non mi ricordo da chi, la quale ammette che i vasti campi di armati hanno la facoltà di condensare i vapori atmosferici, e convertirli in pioggia. Fu osservato che al campo di Kalichs, e non so dov' altro, caddero pioggie parziali che si dovettero all' azione attraente delle punte delle bajonette e delle spade. Così se versano sangue possono anche procurarsi l' acqua per lavar le macchie. Questa ipotesi singolare gode almeno di un certo favore fra il popolo, il quale crede che quando vi sia passaggio frequente di truppe, la pioggia cada sicuro. Ma lasciamo questi sogni a chi ha buon umore, e noi proseguiamo a descriver altri mali, altre disgrazie.

La malattia dei pomi di terra nel Belgio fa continui progressi; ella è ora quasi generale. Si osserva però che le terre poste sulle rive della Mosa, dell' Ourthe, della Vesdra, e dei fiumi resistono alla malattia. Invitiamo su ciò l'attenzione degli agronomi che si occupano di questo contagio. Nel Cantone di Peer, nel Limburgo, il male non è così desolante come nelle Fiandre e nel Brabante, e sebbene i gambi siano intinti di nero, pure il tubero cresce sempre, ed è di buona qualità. Quanto alla sua conservazione si ha poco timore, perchè si osservò che il flagello che colpì i pomi di terra è una malattia che attacca anche le foglie d' altri legumi, come i fagiuoli, le fave, ecc., e che nonostante danno buoni prodotti. Da ciò si conchiude che le sole foglie saranno infette, e non i frutti. Nel Giornale di Anversa si legge che si può assicurare, senza tema di esagerazione, che fra sei settimane non si avrà più pomi di terra indigeni, e che converrà far venire dall' estero quelli che occorreranno per le nuove piantagioni.

Per causa adunque di questo male divenuto generale, il Re de' Belgi ordinò che fosse sospesa la legge sui cereali fino dopo la raccolta del 1846; per cui sono liberi all' importazione il frumento, la segala, l' orzo, i pomi di terra e le altre sostanze alimentari; proibendo l' uscita del saraceno e dei pomi di terra.

Questo terribile flagello, questa malattia dei pomi di terra avendo penetrato in molti dipartimenti del Nord e dell' Ovest

della Francia, il ministro dell' agricoltura e del commercio indirizzò su tale affare una serie di quesiti alla società reale e centrale di agricoltura, e ai principali istituti agricoli di Francia. Intanto che si attendono le decisioni di questi corpi scientifici, il podestà della comune di Beauval ordinò ai locandieri e agli osti di non dar di mangiare ai forestieri e agli abitanti pomi di terra; perchè molti casi di malattie gravi si presentarono fra coloro che cibarono i pomi di terra infetti dalla gangrena secca.

La raccolta dei pomi di terra è gravemente minacciata anche in Germania. Si osserva la stessa malattia che nel Belgio, ma non allo stesso grado. Il tempo però, dopo i primi di settembre, si fece men tristo. Gli agronomi che pretendono conoscere la malattia, consigliano di rinnovare coi semi gl' impiantamenti. Si pretende che il male si sviluppi specialmente di notte, ciò che fa supporre che le influenze atmosferiche non vi sono estranee. L' infezione sembra estendersi progressivamente verso l' Oriente, d' un sito all'altro, come si vede propagare nel regno animale le malattie endemiche. Cosa singolare! Talvolta si osserva vicino ad un campo danneggiato dal flagello, un altro campo rimasto intatto; qualche volta anche si vede parti sane in mezzo d' un campo grandemente infetto. Il flagello essendosi esteso dalla parte di Sarrelouis di Lyybach, molte petizioni furono dirette al Governo prussiano per sollecitare la sospensione della distillazione dei pomi di terra. Fu osservato che nelle terre forti ed umide il danno è molto maggiore. Ad Haaren vicino di Aix-la-Chapelle fu osservato che quando si levano da terra i pomi di terra nell' oscurità, il terreno che circondava i tuberi, e questi stessi, abbondano di piccoli globi brillanti, la cui luce somiglia a quella dei vermi lucenti. V' ha inoltre che questi tuberi infetti tagliati e avvicinati agli occhi producono una irritazione simile a quella delle cipolle.

Poichè siamo sulle calamità che produce questa malattia, diciamone qualche parola. La quistione interessa tutti, e tutti ora sanno che la malattia si sviluppa prima sulle foglie, indi sui rami, e finalmente sui tuberi; ch' essa disorganizza i tessuti e li riduce in una polpa bruna, intinta di un liquido giallastro che s' infiltra nelle parti vicine e vi propaga la decomposizione.

Nel Belgio dove la malattia prese origine ed ove esercitò i maggiori danni, si direbbe, vedendo un campo di pomi di terra, che il fuoco vi passò sopra. Ora si domanda a qual causa convien attribuire accidenti finora senza esempio? Sarebbe mai per sventura l' invasione di una malattia la quale stabilisce il suo diritto di domicilio in Europa? Sarebbe forse qualche fungo microscopico di specie parassita, che avendo fruttificato nel nostro paese, minaccerebbe di desolare anche le raccolte future? Ovvero le circostanze atmosferiche eccezionali che regnarono quest' anno bastano per render ragione di ciò che ora si osserva nei luoghi dove si coltiva da lungo tempo il pomo di terra con un successo regolare? Si è ben anco inquieti e si vorrebbe sapere se una malattia che danneggiò il regno vegetale non potrebbe attaccare anche il regno animale; se gli animali e gli uomini stessi possono mangiare senza danno i tuberi più o meno alterati, e qual partito si potrebbe trarre.

Le alterazioni che provano i pomi di terra, tanto nei gambi che nei tuberi, si possono paragonare agli effetti del gelo. Secondo Payen non si può attribuirle ai funghi microscopici, i quali non si presentano che in un modo eccezionale, e come una semplice conseguenza dell'alterazione primitiva delle differenti parti del vegetabile. Egualmente che nei pomi di terra gelati, il parenchima dei tuberi ha perduto la sua resistenza, e le cellette che la compongono cessarono di aderire fra loro. Ne risulta col progresso del male una polpa senza consistenza, colorata in giallo bruno, segno caratteristico della malattia. Nelle cellette si trova, osservando col microscopio, i grani di fecola ordinariamente intatti, ciò che fece supporre che si potrebbe raccogliere la fecula; ma il sig. Payen propone di sottoporre queste materie alla fermentazione per raccogliere l' alcool.

Quelli poi che sono leggermente attaccati non sono nocivi agli animali nè all' uomo, sempre che si abbia cura di nettarli delle parti che hanno un' alterazione sensibile. I sigg. Payen e Philippar consigliano di variare nell' anno venturo i luoghi in cui devonsi piantare i pomi di terra e di scegliere di preferenza le specie sollecite che si mostrarono quest' anno stesso più forti e capaci di resistere all' invasione del male.

Il sig. Foucault opina che queste precauzioni siano superflue, e gli sembra prudente di conservare lontano dall'umido quel poco che si raccoglierà, e cercare i mezzi di trarne profitto. Non vedesi forse

dic' egli, nelle alternative frequenti del freddo, della pioggia, e del sole i motivi bastanti per spiegare la degenerazione del tessuto in una pianta erbacea, le cui differenti parti sono imbevute di fluidi acquosi? Non v' ha nemmeno ragione di temere per l' anno venturo una temperatura eccezionale, ed ogni cosa ci fa credere che questo flagello non sarà che un fenomeno transitorio.

Frattanto che sia convalidata l' opinione del sig. Foucault, la Società di Medicina di Anversa, in una lettera diretta al Governatore della provincia, fa osservare che i mezzi finora proposti per conservare questo prezioso tubero sono insufficienti e spesso impraticabili, per cui consiglia di levare dalla terra que' tuberi le cui parti erbacee sono morte, e di estrarne la fecula. Pel nutrimento degli animali dice che si dovrebbe grattuggiare i pomi di terra ben lavati e nettati dalle parti malate, e sottoporre alla pressione la polpa raspata per ridurla in focaccie. Per conservarle basterebbe diseccarle in una stufa, o in qualunque altro locale riscaldato.

Chi legge la storia osserva che il popolo vede nei contagi i genj malefici che vi diffondono il male, e qualche ciarlataneria per guarirli. In Francia nel dipartimento di Finisterre essendosi diffusa la malattia nei pomi di terra, il popolo narra singolari leggende piene d' ignoranza e di superstizione. Anche in Francia, nella terra della grande civiltà, il popolo crede agli spiriti, e all' orco! A Dusseldorf un fittajuolo del Duca d' Aremberg trovò invece un mezzo per impedire il guasto dei pomi di terra, ed anche per guarire quelli che fossero già attaccati. Questo mezzo è semplicissimo: consiste nell' erpicare profondamente la terra ove sono piantati i pomi di terra, in modo di promuovere una evaporazione che diminuisca la fermentazione prodotta dall' umidità. Dicesi che questo mezzo riuscì: lo creda chi vuole!

A Roano dopo quell' uragano distruttore, i timori che si aveano concepiti sui ricolti svanirono. Il bel tempo che ritornò molto a proposito permise il taglio dell' avena, e dei grani. Quel dipartimento e quello dell' Eure avranno dunque, anzichè un mediocre ricolto, come lo si temeva, nelle regioni meno felici una raccolta ordinaria, e in molte un'eccellente annata. Solo i pomi di terra non daranno il loro tributo.

Nel cantone di Ginevra sebbene la messe sia stata contrariata dal cattivo tempo, i grani non hanno sofferto; non così però sui monti dove il grano germinò sui campi. Il magnifico tempo, dice il Times, di cui godono da parecchi giorni (1. settembre) i distretti del sud dell' Inghilterra, tolse ogni timore che da tre mesi andava sempre più accrescendo. Possiamo ora contare su d' un ricolto che, come quello dell' anno passato, sarà bastante per alimentare il consumo fino alla nuova raccolta. Tutti sanno che l' anno scorso l'Inghilterra soffrì per la siccità, e che le pioggie continue di quest' anno l' avean posta sotto la calamità che il nostro secolo appena conosce, ma che la storia ricorda.

Sebbene l' America sia il paese dei cereali, e sebbene in certi distretti il raccolto del presente anno sia abbondantissimo, fallì in altri, come l' Ohio, Indiana, Illinois, e le due Caroline, ciò nonostante se la raccolta di quest' anno è la stessa di quella dell' anno passato, l' America non avrà grano che gli avanzi di trasportare, oltre quello che le abbisogna per soddisfare i suoi consumatori abituali dell'Indie Occidentali e del continente dell' America del Sud. In Europa, come abbiamo veduto, la situazione non è per nulla migliore; la Francia durante tutto l' estate importò del grano pel suo consumo; la Russia e specialmente le provincie renane importarono del grano. In Polonia il bisogno è tale che la popolazione fa improvvisi impeti nelle parti vicine della Prussia, e vi commette depredazioni per isfamarsi. Il settentrione della Russia è in preda alla fame; l' imperatore stesso si è fatto incettatore e importatore di riso per distribuirlo al popolo. La Porta Ottomana pubblicò un decreto, che proibisce l' esportazione del grano in tutti i suoi possedimenti; ciò che prova che i turchi avranno bisogno di provedersi all'estero. Tutto ciò può ben attribuirsi ad una stagione sfavorevole, ma ben anche alla smania di abbandonare i campi per darsi alle manifatture, togliendo i capitali di cui quella abbisogna per impiegarli in queste. Ogni uomo che abbandona l'aratro per dedicarsi ad un'arte, diviene un produttore di meno, ed un consumatore di più. Conviene quindi por freno a questa insaziabilità delle manifatture, e pensarvi un po' più seriamente al pane, senza del quale l' uomo non vive.

Quattro o cinque anni fa gli Stati-Uniti ci minacciavano d' una concorrenza formidabile nella seta. Piantagioni estesissime di gelsi erano state fatte in molti stati del Sud e del centro dell'Unione, e pareva che ci sarebbe tolto quel mercato. Ma

quelle speranze non si realizzarono, poichè dopo molti sforzi rovinosi della coltivazione del gelso e dell' allevamento de' filugelli, la concorrenza europea disanimò i piantatori del Connecticut. Si chiusero le bigattiere, e si comincia a sradicare i gelsi. Che l'Italia prenda coraggio, poichè l'Unione offrirà ad essa ancora un vasto mercato.

Qui intanto regna una gran calma nelle sete, la quale speriamo che non possa durare, perchè le fabbriche estere, specialmente le tedesche, abbisognano di copiose provvigioni; chè v' ha continua e viva ricerca in Londra specialmente di seta lavorata, e di qualità classica. Le notizie però di Lione sono poco favorevoli, perchè le fabbriche lavorano poco, e le notizie degli Stati-Uniti d' America, del 15 agosto, recano pochissime commissioni. Secondo le qualità, i prezzi delle sete greggie soffrono uno sconto di 75 cent. ad una lira per libbra; e nelle lavorate, segnatamente nelle qualità sublimi, le operazioni si fanno sempre con facilità.

Si può ragionevolmente credere che in avvenire s' abbiano a fare maggior quantità d' affari anche con notevole profitto, in special modo di quelli che hanno la fortuna di essere possessori di sete della miglior qualità, avvegnachè il lusso ognor crescente, e le mode del dì d'oggi, esigono merci di squisita bellezza.

Il sorgoturco in alcune terre leggiere e calde provò bene, non così nelle terre forti e fredde, specialmente se in queste fu seminato tardi. In generale il Friuli avrà un mediocre raccolto. Nei paesi montuosi sofferse maggiormente dalla stagione fredda e piovosa. I grani si sostengono nei prezzi malgrado che il tempo si sia fatto abbastanza buono. In Odessa gli aumenti de' prezzi furono sensibili dietro le notizie dell' estero, e gli ordini avutisi dal Belgio e dall' Inghilterra, e specialmente in considerazione dell' estrema scarsità delle primarie qualità nuove, e la poca probabilità di riceverne sì tosto dall' interno.

I cinquantini sarebbero belli se si fosse agli ultimi di agosto; il raccolto sarà quindi di nessun conto.

Gli ultimi tagli delle mediche furono generosi, ma la cuscuta li danneggiò assai. I prati naturali diedero un generoso taglio ne' luoghi alti ed asciutti, inferiore d' assai agli anni ordinarj ne' luoghi bassi ed umidi.

Il saraceno, le rape, le verze ecc. riuscirono bellissime in questi tempi. Il colzat si dimostra per ogni dove bellissimo; chi avesse disposto di ripiantarlo, ciò ch' è sommamente giovevole, converrebbe che adottasse i consigli ch'ebbe a scrivermi il bravo agricoltore sig. De Angeli. Si deve 1. ripiantarlo in terra fertile; 2. erpicarla ben bene; 3. ararla; 4. erpicarla; 5. coltivarla; 6. ararla di nuovo; 7. erpicarla; 8 piantarlo a quinconce, o come si dice, a zic-zag alla distanza di 30 o 40 centimetri; 9. quando ha ben preso ed è un po' cresciuto si disterri; 10. si dia terra al prossimarsi della prima brina, e prima ancora se abbastanza grande. Il ritardare il rimpianto oltre la metà del mese di settembre è cosa nocevole, e tanto più quanto più si ritarda l' operazione.

Qui come nel Lombardo le risaje soffrirono moltissimo per causa della stagione. Il *brusone*, si spiegò in alcune, e vi fece grandi danni. In generale si avrà un raccolto minore assai dell' ordinario.

Le cacciate dei gelsi sono misere assai, specialmente in quelli che furono tagliati nella stagione avanzata. I vivai e le ceppaie soffrirono grandemente essendosi le foglie appassite innanzi tempo.

Le uve, pel cui raffreddamento prolungato della temperatura, aveano ritardato la maturità, presero da qualche giorno un aspetto migliore. L' uva bianca è in molti siti attaccata dalla muffa, e si dovette vendemmiarla onde non perdere ogni cosa. L' uva nera è ineguale nella sua maturazione, e se il tempo non peggiorerà si potrà sperare un qualche giovamento. Tutti però convengono che vi sia poca quantità, e che la qualità del vino sarà inferiore a quello dell' anno scorso. Se questa mia lunga istoria v'ha annoiati, vi prego di leggere il seguente articolo del Dott. Pasi, e vi divertirete. Egli cambiò umore: negli anni passati scrisse contro i bevoni, questa volta v' invita a bevere. Bevete adunque allegramente, e ricordatevi del vostro

G. B. Z.

VARIETÀ

VIVA BACCO E LA CANTINA!

È mio costume, da due anni in quà, all'epoca della vindemmia, lo scrivere quattro linee sul vino e i bevitori, quasi ad inaugurare se non la più bella, certo la più proficua delle stagioni. Ed io mi son data la pena, pover' uomo, d' ammonire i beventi a tracannar meno, a bevere a centellini, con parsimonia; narrando esempi di mal capitati pel troppo vino, ecc. ecc. Ora comprendo il mio torto pazzaccio ch' io fui! Ho avuta la mia giornata d' illusione; mi son messa la mano al petto all' uso dei giornalisti, ed ho esclamato anch' io: oh! me beato se le mie parole avranno il potere di sviare un uomo solo dal turpe vizio dell' ubbriachezza! Convinto oggi che non ebbero la forza di torre dal gorgozzule delle genti un sorso sol di liquore, cangio sistema, e se non m' ubbriaco cogli altri, grido almeno: viva bacco e la cantina! Almanco insino a che venga un padre Mattew e si fondino le società di temperanza. Affediddio, son stanco di predicare ai porri. V' è stato un medico americano che s' era ficcata in testa l' idea di stogliere dall' ubbriacatura in una strana maniera. Ei fece affiggere in tutti gli angoli della città una fedel pittura dello stomaco dei bevoni, stomaco orrendo a vedersi, con alcuni avvertimenti per di sotto. Matto di medico americano! Credete che i suoi stimabili concittadini briaconi v' abbadassero? Oibò. E' vi lanciavano un' occhiata in isbieco e correvano a bere con maggior lena di prima, dicendo: che mi fa a me dello stomaco? . . . . . Sicchè beviamo: non badate alle prediche degli accigliati. Uomini severi, uomini filosofanti non provaste mai il gran piacere d' essere un po' brilli? Certo voi lo provaste: la è una antichissima usanza. Incominciando da Noè . . . la è troppo lunga l' incominciare da Noè. Vi giuro che anche i filosofi s' ubbriacavano una volta, non dico adesso, come altrettanti semidei. Diogene racconta che Argesilao filosofo di Pittana, morì bevendo e non credette denigrare la sua dignità. Io li compatisco. V' è una attrattiva irresistibile: quando i fumi del liquore ascendono al cervello nulla è impossibile al beato mortale. Dimentica i stracci e si fa re, diventa guerriero, poeta . . . . E che son mai tanti poeti se ne togli il vino? La fantasia s' esalta, ed uno immagina le cose più bizzarre della terra. In Agrigento una volta, scusate se l' è un po' antica ma la par fatta adesso, alcuni giovanetti ad una cena s' ubbriacarono di siffatta sorte che barcolando ad ogni passo pareva loro d' esser sopra una galera, e il mare grosso, s' affondassero. Allora gettavan per le finestre al meglio che potevano, tavole casse sedie e quanto veniva lor tra mano; tutto per allegerire la nave. Essi svegliaronsi la mattina in prigione, è vero, ma la casa da quella volta diventò famosa e fu sempre chiamata la *Galea*. Che se volete esempi d' antichi beoni, io ven dirò di quelli che gli altri non dicono. — Novellio Torquato milanese (e' pare che sin d' allora anche i milanesi s' ingegnassero a bere), Pretore Proconsole e non so cos' altro, beveva in un sol colpo, senza pigliar fiato, tre congii di vino sino all' ultima goccia, e 'l chiamavano perciò Tricongio. Che sia il congio domandatene agli antiquari. — Un certo Quartarupo, antico signor della Moravia era gran bevone. Un di portarongli la nuova che il suo palazzo era abbruciato — E la cantina? domandò — Salva, rispose il messo — Dunque salvi anche noi. — E io dico che aveva ragione. — Un certo Primaco scommise con molti a chi bevea più: egli ingollò quattro secchie di vino. È vero che morì dopo tre giorni, ed altri quarantuno morirono anch' essi, ma che monta? Trovatemi una morte più dolce di questa. Ma che vado io dicendo di Primaci e di Quartarupi? . . . Conoscete Tonone? Quell' omaccio con un metro di spalle, il viso rosso . . . ei potrebbe sfidare a bere tutti i Tricongi antichi e moderni. Una sera, d' autunno, Tonone s' ingegnava d' andare a casa e tra via faceva soliloqui con un vocione da tromba marina. — Luna, diceva ad intervalli, luna . . . maledetta p . . . che mi guardi alla finestra . . . . e fai come la mia mogliera . . . che mi brontola perchè son bevuto . . . — La gente si faceva sulla porta o sul balcone e dicea ridendo: E' Tonone briaco. — A un tratto non si sente più nulla, e la gente chiudeva la porta e il balcone dicendo: Tonone è caduto, dorme per terra; felice notte. — La mattina seguente Tonone fu trovato morto in un fosso ov' erano appena due pollici di materia liquida, ove neppure un pulcino trovava tanta acqua d' annegarsi. Ma come dunque? Cadendo egli aveva dato il viso nel fango e non ebbe più forza di cavarsene: s' affogò. — Veramente questo morire, affogato nel fango m' ha dato un poco a pensare: non è la più onorevol morte che si conosca. Ma, e che perciò? Beviamo: possibile che tutti abbiamo a morire la morte di Tonone!

ANGELO PASI

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL' ASSOCIAZIONE

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo antecipato dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO